

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Paparan Data**

##### **1. Sejarah UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri**

Gudange Tahu Takwa (GTT) merupakan pusat oleh-oleh khas kabupaten Kediri sebagai wadah untuk menampung dan memasarkan hasil-hasil UKM yang ada, serta menjadi lokasi tujuan wisatawan mencari oleh-oleh khas Kediri. Tahu dan gethuk pisang merupakan makanan khas dari Kabupaten Kediri. Usaha ini pula yang kini ditekuni oleh Bapak Gatot Siswanto, pemilik dari pusat oleh-oleh. GTT Berdiri sejak tahun 1993, awalnya Bapak Gatot hanya memiliki satu orang karyawan saja. Berawal dari usaha kecil-kecilan, tahu yang diproduksi hanya dijual dipasar. Apabila dagangan telah habis, Bapak Gatot harus pulang dan membuat lagi.

Salah satu program pemerintah, yang diperuntukan bagi pemilik UKM (Usaha Kecil Menengah) tidak disia-siakan oleh Bapak Gatot. Mulai mendapatkan pembinaan pada tahun 2007, usaha GTT semakin berkembang. Saat ini Bapak Gatot dibantu oleh 30 karyawan yang 90% berasal dari warga sekitar rumah produksi. “Saya lebih memilih untuk memberdayakan warga disini, supaya bisa meningkatkan perekonomian mereka sekaligus menambah hasil produksi GTT ini” ungkap Bapak Gatot.

Bapak Gatot juga menambahkan bahwa kesuksesan yang kini diraihinya tak lepas dari peran serta pemerintah Kabupaten Kediri. Ini semua karena pengalaman pribadi, yang dulunya saya diberdayakan oleh pemerintah Kabupaten Kediri, harapan saya bagi pemilik UKM yang lain, bersedia ikut pula dalam pembinaan, saya akan mengkoordinir bagi pemilik UKM yang ingin ikut.

Pusat oleh-oleh GTT milik Bapak Gatot telah berkembang pesat, sebagai salah satu pusat oleh-oleh yang dimiliki Kabupaten Kediri. Lokasi GTT juga sangat mendukung hanya berjarak 2,5 km arah utara dari Kantor Pemerintah Kabupaten, tepatnya di Jalan Pamenang Desa Toyoresmi Kec. Ngasem Kab. Kediri.

Semakin banyaknya permintaan dari konsumen membuat Bapak Gatot menambah rumah produksi, hingga ke daerah Ngadiluwih dan Kandat. “sekarang produksi mulai dikembangkan di Ngadiluwih untuk membantu pasokan, sedangkan di Kandat masih rencana. Bahkan kedepannya area Sambu, Wates, Kelud akan mengambil produksi dari Kandat. Karena daerah Kelud sedang dipromosikan oleh ibu Bupati, dan saya juga akan mengembangkan usaha saya disana”. Jelas Bapak Gatot.

Saat ditanya mengenai harapan, Bapak Gatot mengungkapkan bahwa dirinya ingin usahanya ini lebih berkembang lagi hingga ke luar daerah. “Banyak kawan-kawan UKM yang bilang ke saya, kalau lokasi GTT ini berada di tengah-tengah Kabupaten. Selain itu, lokasinya

merupakan jalur penghubung antar kota. Semoga GTT ini dapat dimasukkan ke dalam peta wisata kuliner Kabupaten Kediri”. Ungkap Bapak Gatot.<sup>87</sup>

## 2. Visi dan Misi UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

Ada beberapa Visi dan Misi dari UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri adalah sebagai berikut:<sup>88</sup>

### a. Visi

- 1) Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang mandiri, berkualitas dan berdaya saing tinggi menghadapi pasar bebas.
- 2) Sarana untuk membantu pelaku usaha kecil menengah yang memiliki daya saing sebagai modal pengembangan usaha.
- 3) Sarana pengembangan, penyaluran, pemasaran, pendistribusian, dan promosi bagi produk UKM Kabupaten Kediri khususnya sekitar Kediri pada umumnya.
- 4) Motivator dan penggerak yang aktif, sehat, berkualitas dalam meningkatkan produk UKM yang berbasis potensi lokal.
- 5) Pusat Oleh-oleh Kabupaten Kediri yang murah, lengkap, berkualitas yang berbasis potensi lokal daerah Kabupaten Kediri dan sekitarnya.
- 6) Sarana promosi ekonomi daerah Kabupaten Kediri yang berbasis potensi lokal.

---

<sup>87</sup> Dokumen UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

<sup>88</sup> *Ibid*

b. Misi

- 1) Memberdayakan produk-produk UKM Kabupaten Kediri untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi yang berkualitas dan berkelanjutan.
- 2) Memperluas kesempatan kerja dan menurunkan kemiskinan melalui pemberdayaan dan pengembangan produk-produk UKM Kabupaten Kediri.
- 3) Mengembangkan potensi sumber daya lokal untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Kab. Kediri.
- 4) Menampung dan memasarkan produk UKM Kabupaten Kediri yang berbasis potensi lokal kepada masyarakat.
- 5) Mendorong terwujudnya iklim usaha yang kondusif bagi UKM Kabupaten Kediri.
- 6) Membantu UKM Kabupaten Kediri memperoleh akses pemasaran, penguatan SDM dan teknologi.
- 7) Mendorong tumbuhnya wirausahawan baru yang kondusif bagi UMKM Kabupaten Kediri.

**3. Lokasi UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri**

Lokasi penelitian di UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri yang beralamat Jl. Pamenang, Ds. Toyoresmi, Kec. Ngasem Kab. Kediri.

#### **4. Struktur Organisasi UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri**

**Gambar 4.1**  
**Struktur Organisasi**  
**UKM Gudange Tahu Takwa Kediri-Tahun 2018**

a. Pemilik UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

Nama : Gatot Siswanto

b. Kepala Toko UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

Nama : Dewi Purwanti

c. Admin Keuangan UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

Nama : Nanik

d. Admin Pembelian UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

Nama : Mial

e. Kasir UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

1. Nama Kasir 1: Ika

2. Nama Kasir 2: Ayu C

3. Nama Kasir 3: Dina

4. Nama Kasir 4: Nita

f. GD+ Recive UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri

Nama : Marisa

#### **5. Proses Produksi**

Proses Produksi adalah upaya yang dilakukan dalam membuat bahan baku menjadi barang jadi. Proses Produksi pada UKM Gudange

Tahu Takwa (GTT) Kediri dengan bahan baku kedelai, kunyit dan cuka menghasilkan produk tahu kuning.

Berikut adalah proses produksi dan bahan baku dalam pembuatan tahu kuning, yaitu:

Bersihkan kedelai dari kotoran, rendam kedelai  $\pm$  4 jam, kemudian cuci kedelai sampai bersih.

- a. Giling kedelai menjadi bubur, rebus kedelai sampai mendidih, setelah mendidih saring bubur kedelai dengan kain kasa.
- b. Campurkan asam cuka ke dalam sari kedelai, diamkan beberapa saat.
- c. Setelah sari dan air kedelai memisah sari-sari kedelai mengendap, kemudian buang airnya, setelah itu endapan sari kedelai dicetak sambil ditekan, tunggulah sampai endapan sari kedelai mengeras dan potong sesuai ukuran.
- d. Tahu yang sudah jadi direbus dengan larutan kunyit selama 10 menit untuk memberi efek warna kunyit.

Berikut ini rincian produksi tahu kuning UKM GTT Kediri selama tahun 2018 adalah:

**Tabel 4.1**  
**Jumlah Produksi Tahu Kuning**  
**UKM GTT Kediri 2018**

Jenis Produk	Taksiran Produk yang dihasilkan		
	Per Hari	Per Bulan	Per Tahun
Tahu Kuning Spesial	5.000 Tahu	130.000 Tahu	1.560.000 Tahu
Tahu Kuning Biasa	3.000 Tahu	78.000 Tahu	936.000 Tahu
Tahu Kuning Mini	4.500 Tahu	117.000 Tahu	1.404.000 Tahu

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa jumlah produksi tahu kuning pada UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018 untuk jenis produk tahu kuning spesial dalam sehari dapat menghasilkan 5.000 tahu, 130.0000 tahu per bulannya dan 1.560.0000 tahu pertahunnya. Untuk jenis tahu kuning kuning biasa seharusnya dapat memproduksi 3.000 tahu, 78.000 tahu setiap bulannya dan 936.000 tahu per tahunnya. Dan untuk jenis tahu kuning mini dalam seharusnya dapat memproduksi 4.500 tahu, 117.000 tahu per bulannya dan 1.404.000 tahu per tahunnya.

Berikut adalah rincian harga jual tahu kuning di UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018:

**Tabel 4.2**  
**Harga Jual Tahu Kuning**  
**UKM GTT Kediri 2018**

Jenis Produk	Isi Peremasan	Harga Jual
Tahu Kuning Spesial	4 Tahu	Rp. 10.000
Tahu Kuning Biasa	10 Tahu	Rp. 28.000
Tahu Kuning Mini	9 Tahu	Rp. 14.000

Sumber: UKM GTT Kediri (diolah)

## **B. Temuan Data**

Temuan hasil penelitian ini disajikan oleh peneliti sesuai dengan fokus penelitian yang sudah ada. Adapun temuan penelitian sebagai berikut:

### **1. Pengendalian Biaya Produksi di UKM Gudange Tahu Takwa Kediri**

Pengendalian biaya produksi merupakan salah satu variabel yang penting. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam melaksanakan proses produksi perlu dikendalikan sebaik-baiknya, meskipun proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan baik, namun apabila tidak didukung dengan usaha untuk dapat menekan biaya produksi serendah-rendahnya akan berakibat naiknya biaya produksi. Seperti yang diungkapkan Bapak Gatot selaku Pemilik ukm gudange tahu takwa kediri:

“UKM Gudange Tahu Takwa Kediri selama ini dalam pengendalian biaya produksinya tidak mengacu pada standar akuntansi. Dikarenakan tidak mengerti tentang standar akuntansi yang digunakan dalam pengendalian biaya produksi dari suatu kegiatan usaha”<sup>89</sup>.

UKM Gudange Tahu Takwa Kediri selama ini dalam pengendalian biaya produksi dengan cara menghitung biaya-biaya yang mereka anggap penting saja di dalam kegiatan produksinya, kemudian menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan dan total dari biaya-biaya tersebut kemudian dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan

---

<sup>89</sup> Wawancara dengan Bapak Gatot selaku Pemilik UKM Gudange Tahu Takwa Kediri, Pada tanggal 11 Juli 2019



perusahaan. Seperti yang diungkapkan oleh Ibu Ira selaku admin produksi di ukm gudange tahu takwa kediri:

“Dalam menghitung biaya produksi pun di ukm gudange tahu takwa kediri masih menggunakan perhitungan secara sederhana. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan hanya memperhitungkan komponen-komponen biaya bahan baku langsung, tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik”<sup>90</sup>

Akibat tidak digunakannya standar akuntansi dalam pengendalian biaya produksinya, UKM Gudange Tahu Takwa Kediri mengakui bahwa keuntungan dan efisiensi dalam pengeluaran biaya produksinya masih kurang maksimal, namun masih bisa untuk mensejahterakan keluarga dan karyawan ukm.

Peneliti akan menghitung biaya produksi 3 (tiga) jenis produk tahu kuning UKM Gudange Tahu Takwa Kediri yang dihasilkan selama tahun 2018. Berikut rincian data biaya produksi pada UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018:

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya Bahan Baku Langsung merupakan bagian dari biaya produksi. Dimana biaya bahan baku merupakan prioritas utama dalam proses produksi. Seperti yang dikatakan Bapak Gatot selaku pemilik UKM GTT Kediri:

“Untuk mengetahui biaya yang harus dikeluarkan oleh UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri untuk memproduksi Tahu Kuning maka langkah pertama harus

---

<sup>90</sup> Wawancara dengan Ibu Ira selaku Admin Produksi UKM Gudange Tahu Takwa Kediri, pada tanggal 11 Juli 2019

menghitung berapa biaya variabel bahan baku langsung. Untuk pembelian bahan baku kedelai bisa dilakukan dua kali dalam seminggu. Hal ini dilakukan karena *suplier* atau pemasok bahan baku Tahu Kuning berasal dari wilayah Kota Kediri. Sehingga untuk pembeliannya pun bisa dilakukan dengan mudah”<sup>91</sup>

Biaya bahan baku yang diperlukan tiap satu kali produksi pada UKM Gudange Tahu Takwa Kediri:

- 1) Tahu Kuning Spesial

**Tabel 4.3**  
**Biaya Bahan Baku Tahu Kuning Spesial UKM GTT Kediri**  
**Tahun 2018**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kedelai (Kg)	560	174.720	Rp. 8.000	Rp. 1.397.760.000
2.	Kunyit (Kg)	150	46.800	Rp. 3.000	Rp. 140.400.000
3.	Cuka (ml)	220	68.640	Rp. 4.500	Rp. 308.880.000
4.	Plastik Press		156	Rp. 11.500	Rp. 1.794.000
Total					Rp. 1.848.834.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan tabel 4.3 diatas merupakan biaya bahan baku tahu kuning spesial UKM Gudange Tahu Takwa Kediri pada tahun 2018, diantaranya meliputi kedelai, kunyit, cuka dan plastik press. Untuk harga persatuannya kedelai Rp. 8.000, dengan kualitas terbaik, kunyit per kg Rp.3.000, cuka harga satuannya adalah Rp. 4.500 dan Plastik Pressnya harga persatuannya Rp. 11.500. Dalam pembelian bahan baku pembuatan

<sup>91</sup> Wawancara dengan Bapak Gatot selaku pemilik UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri, pada tanggal 8 Maret 2019

tahu kuning spesial tersebut membutuhkan biaya sebesar Rp. 1.848.834.000 pada tahun 2018.

2) Tahu Kuning Biasa

**Tabel 4.4**  
**Biaya Bahan Baku Tahu Kuning Biasa UKM GTT Kediri**  
**Tahun 2018**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kedelai (Kg)	450	140.400	Rp. 5.500	Rp. 772.200.00
2.	Kunyit (Kg)	110	34.320	Rp. 3.000	Rp. 102.960.000
3.	Cuka (ml)	150	46.800	Rp. 4.500	Rp. 210.600.000
4.	Plastik Press		105	Rp. 11.500	Rp. 1.207.500
Total					Rp. 1.086.967.500

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan tabel 4.4 diatas merupakan biaya bahan baku tahu kuning biasa di UKM Gudange Tahu Takwa Kediri pada tahun 2018, diantaranya meliputi kedelai, kunyit, cuka dan plastik press. Untuk harga persatuannya kedelai Rp. 5.500, dengan kualitas nomer 2, kunyit per kg Rp.3.000, cuka harga satuannya adalah Rp. 4.500 dan Plastik Pressnya harga persatuannya Rp. 11.500. jadi dalam pembelian bahan baku pembuatan tahu kuning spesial tersebut membutuhkan biaya sebesar Rp. 1.086.967.500 pada tahun 2018.

## 3) Tahu Kuning Mini

**Tabel 4.5**  
**Biaya Bahan Baku Tahu Kuning Mini UKM GTT Kediri**  
**Tahun 2018**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kedelai (Kg)	250	78.000	Rp. 8.000	Rp. 624.000.000
2.	Kunyit (Kg)	80	24.960	Rp. 3.000	Rp. 74.880.000
3.	Cuka (ml)	88	27.456	Rp. 4.500	Rp. 123.552.000
4.	Plastik Press		120	Rp. 11.500	Rp. 1.380.000
<b>Total</b>					Rp. 823.812.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan tabel 4.5 diatas merupakan biaya bahan baku tahu kuning mini UKM Gudange Tahu Takwa Kediri pada tahun 2018, diantaranya meliputi kedelai, kunyit, cuka dan plastik press. Untuk harga persatuannya kedelai Rp. 8.000, dengan kualitas terbaik, kunyit per kg Rp.3.000, cuka harga satuannya adalah Rp. 4.500 dan Plastik Pressnya harga persatuannya Rp. 11.500. Dalam pembelian bahan baku pembuatan tahu kuning spesial tersebut membutuhkan biaya sebesar Rp. 823.812.000 pada tahun 2018.

## b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Produksi lainnya yang dikeluarkan oleh UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri adalah biaya tenaga kerja langsung. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Gatot sebagai pimpinan UKM Gudange Tahu Takwa Kediri:

“Biaya Tenaga Kerja Langsung dalam UKM ini adalah bagian penggilingan, bagian memasak, bagian penyaringan, bagian percetakan dan bagian pengemasan. Total tenaga kerja langsung ini sebanyak 30 orang. Yang terdiri dari 8

orang pada bagian penggilingan, 8 orang pada bagian memasak, 5 orang pada bagian penyaringan, 5 orang pada bagian percetakan dan 4 orang pada bagian pengemasan. Jam kerja serta upah untuk tenaga kerja langsung adalah @8 jam mendapatkan Upah Rp. 50.000 perharinya”.<sup>92</sup>

Berikut rincian biaya tenaga kerja langsung:

**Tabel 4.6**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung UKM GTT Kediri**  
**tahun 2018**

No	Bagian	Hari Kerja	Jumlah Pekerja	Upah Pekerja	Total
1.	Penggilingan	312	8	Rp. 50.000	Rp. 124.800.000
2.	Memasak	312	8	Rp. 50.000	Rp. 124.800.000
3.	Penyaring	312	5	Rp. 50.000	Rp. 78.000.000
4.	Percetakan	312	5	Rp. 50.000	Rp. 78.000.000
5.	Pengemas	312	4	Rp. 50.000	Rp. 62.400.000
Total			30		Rp. 468.000.000

Sumber: UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan tabel 4.6 dapat dijelaskan bahwa selama tahun 2018 UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri per harinya memproduksi sebanyak 5.000 tahu kuning spesial, 3.000 tahu kuning biasa dan 4.500 tahu kuning mini. Tenaga Kerja Langsung mempunyai 8 jam kerja setiap produksi per harinya dengan upah Rp. 50.000. Biaya untuk tenaga kerja langsung UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri setiap bulannya sebesar Rp. 1.300.000 yakni (26 x Rp. 50.000). sehingga selama tahun 2018 UKM

<sup>92</sup> Wawancara dengan Bapak Gatot selaku Pemilik UKM Gudange Tahu Takwa Kediri, pada tanggal 8 Maret 2019

Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri dapat mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 468.000.000.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* yang dikeluarkan oleh UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri banyak digunakan untuk membeli bahan penolong. Untuk produk tahu takwa, bahan penolong yang dibeli seperti plastik, air galon dan biaya listrik, air dan telfon.

Berikut perhitungan biaya-biaya overhead pabrik dari UKM Gudange Tahu Takwa (GTT) Kediri sebagai berikut:

**Tabel 4.7**  
**Biaya Bahan Baku Tidak Langsung UKM (GTT) Kediri**  
**Tahun 2018**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Air Galon	3	936	Rp. 5.000	Rp. 4.680.000
2.	Listrik, air dan Telfon				Rp. 19.500.000
3.	Kayu Bakar	2 Kibik	624 Kibik	Rp. 50.000	Rp. 31.200.000
<b>Total</b>					Rp. 55.380.000

Sumber: UKM GTT Kediri (Diolah)

Keterangan:

Listrik, air dan telfon: alokasi per tahun Rp. 19.500.000, untuk digunakan 312x produksi.

$19.500.000 : 312 = \text{Rp. } 62.500$  biaya listrik, air dan telfon untuk satu kali produksi.

**Tabel 4.8**  
**Biaya Produksi**  
**UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018**

Jenis Produk	BBB	BTKL	BOP	Total Biaya Produksi
Tahu Kuning Spesial	Rp 1.848.834.000	Rp 468.000.000	Rp 55.380.000	Rp 2.372.214.000
Tahu Kuning Biasa	Rp 1.086.967.500	Rp 468.000.000	Rp 55.380.000	Rp 1.610.347.500
Tahu Kuning Mini	Rp. 823.812.000	Rp 468.000.000	Rp 55.380.000	Rp 1.347.192.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan tabel 4.8 biaya produksi UKM Gudange Tahu Takwa Kediri untuk produk tahu kuning spesial total biaya produksi adalah Rp. 2.372.214.000, untuk produk tahu kuning biasa total biaya produksi adalah Rp. 1.610.347.500 dan untuk produk tahu kuning mini adalah Rp. 1.347.192.000.

## **2. Penerapan *Target Costing* dalam Pengendalian Biaya Produksi di UKM Gudange Tahu Takwa Kediri**

Dalam penerapan *Target Costing* terdapat serangkaian fase yang harus dilalui oleh perusahaan, diantaranya:

### **a. Menentukan Harga Jual yang Kompetitif**

Untuk menentukan harga produk, terdapat beberapa hal yang harus dipertimbangkan oleh pihak manajemen seperti harga jual pesaing, daya beli masyarakat, kondisi perekonomian, nilai tukar rupiah, dan sebagainya. Seperti yang diungkapkan Ibu Ira selaku admin produksi di ukm gudange tahu takwa kediri:

“UKM Gudange Tahu Takwa Kediri menentukan harga jual berdasarkan harga pasar dalam menjual produk sejenis kepada konsumennya”<sup>93</sup>.

Jadi persaingan yang semakin ketat dan kompetitif membuat penentuan harga jual produk bukan hal yang gampang, dengan demikian ukm gudange tahu takwa kediri dalam menentukan harga jualnya disesuaikan dengan harga yang ada dipasaran.

Berikut adalah rincian harga jual untuk produk tahu kuning di UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018

**Tabel 4.9**  
**Harga Jual Tahu Kuning**  
**UKM GTT Kediri 2018**

<b>Jenis Produk</b>	<b>Isi Perkemasan</b>	<b>Harga Jual</b>
Tahu Kuning Spesial	4 Tahu	Rp. 10.000
Tahu Kuning Biasa	10 Tahu	Rp. 28.000
Tahu Kuning Mini	9 Tahu	Rp. 14.000

Sumber: UKM GTT Kediri (diolah)

Berdasarkan Tabel 4.9 UKM Gudange Tahu Takwa Kediri memiliki jenis produk tahu kuning yang dikerjakan, diantaranya ada tahu kuning spesial, tahu kuning biasa dan tahu kuning mini. Untuk perbedaan dari jenis tahu kuning, tahu kuning spesial merupakan tahu kuning dengan bahan baku kedelai impor no 1 tanpa ada campuran dari jenis kedelai lainnya, untuk tahu kuning biasa bahan baku yang digunakan kedelai impor dicampur kedelai no 2, sedangkan tahu kuning mini, perbedaannya hanya terletak di

---

<sup>93</sup> Wawancara dengan Ibu Ira selaku admin produksi UKM Gudange Tahu Takwa Kediri, Pada tanggal 11 Juli 2019



ukuran tahu. Dalam penelitian ini memfokuskan pada produk tahu kuning dikarenakan produk tersebut yang paling tinggi tingkat permintaannya tetapi produk tersebut masih mengalami kendala dalam pemaksimalan laba.

b. Menentukan Laba yang diharapkan

Setelah menentukan harga jual produk dengan mempertimbangkan mekanisme pasar yang berlaku, perusahaan harus menentukan harga pokok per unit produknya. Unsur tersebut akan berpengaruh secara langsung terhadap laba yang ingin dicapai perusahaan. Seperti yang dikatakan Bapak Gatot selaku Pemilik UKM Gudange Tahu Takwa Kediri:

“mengenai laba yang di inginkan, Ukm Gudange Tahu Takwa Kediri menetapkan sebesar 40% dari harga jual per kemasan, karena setelah semakin banyaknya pesaing disekitar lokasi perusahaan keuntungan yang didapat sulit untuk mencapai target laba yang diharapkan”.<sup>94</sup>

Jadi, target laba yang diharapkan oleh UKM Gudange Tahu Takwa Kediri adalah 40% dari harga jual per kemasannya. Saat ini UKM Gudange Tahu Takwa Kediri memiliki banyak pesaing, oleh karena itu UKM Gudange Tahu Takwa Kediri berkeinginan untuk dapat menjadi lebih baik dan mencapai target laba.

---

<sup>94</sup> Wawancara dengan Bapak Gatot selaku Pemilik UKM Gudange Tahu Takwa Kediri, pada tanggal 11 Juli 2019

c. Menetapkan Target Biaya

Target Biaya untuk pembuatan sebuah produk dihitung dengan cara mengurangi harga jual produk dengan laba yang diinginkan.

Formula:  $TC_i = P_i - M_i$

Keterangan:

$Tc_i$  = Target Biaya (*Target Costing*) per unit produk

$P_i$  = Harga Jual per unit produk

$M_i$  = laba per unit produk

Jika diterapkan metode Target Costing, maka perhitungannya adalah sebagai berikut:

Biaya Target = Harga Jual – Laba yang diharapkan

1. Tahu Kuning Spesial

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. } 10.000 - (40\% \times \text{Rp. } 10.000) \\ &= \text{Rp. } 10.000 - \text{Rp. } 4.000 \\ &= \text{Rp. } 6.000 \end{aligned}$$

(1x Produksi = 390.000 kemasan tahu)

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. } 6.000 \times 390.000 \\ &= \underline{\text{Rp. } 2.340.000.000} \end{aligned}$$

2. Tahu Kuning Biasa

$$\begin{aligned} \text{Biaya Target} &= \text{Rp. } 28.000 - (40\% \times \text{Rp. } 28.000) \\ &= \text{Rp. } 28.000 - \text{Rp. } 11.200 \\ &= \text{Rp. } 16.800 \end{aligned}$$

(1x Produksi = 93.600 kemasan tahu)

Biaya Target = Rp. 16.800 x 93.600

= Rp. 1.572.480.000

### 3. Tahu Kuning Mini

Biaya Target =Rp. 14.000 – (40% x Rp. 14.000)

= Rp. 14.000 – Rp. 5.600

=Rp. 8.400

(1x Produksi =156.000 kemasan tahu)

Biaya Target =Rp. 8.400 x 156.000

=Rp. 1.310.400.000

#### d. Melakukan Rekayasa Nilai (Value Engineering)

Untuk memenuhi *target costing* yang sesuai dengan laba yang diharapkan oleh perusahaan, maka peneliti memberikan alternatif sebagai pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan, alternatif yang sesuai dengan menggunakan prinsip dari metode *Target Costing* yaitu *Value Engineering*. Untuk memenuhi target tersebut, untuk itu penulis memberikan alternatif dalam upaya untuk mencapai target tersebut yaitu:

- a. Biaya bahan baku Cuka, Merk yang digunakan oleh ukm gudange tahu takwa kediri adalah cuka merk sako food brad dengan harga Rp. 4.500, penulis menyarankan untuk biaya bahan baku cuka dengan menggunakan merk Cuka Nutri

Great dengan harga Rp. 2.500, cuka tersebut hanya beda merk saja dan memiliki kualitas yang sama.

- b. Biaya bahan baku tidak langsung Air Galon masuk dalam kategori Biaya Listrik, Air dan Telfon.
- c. Biaya bahan baku tidak langsung diperoleh dari 3 supplier pemasuk yang berasal dari daerah sekitar dan luar daerah, dan kisaran harga yang diberikan antara Rp. 32.000 sampai Rp. 50.000. oleh karena itu penulis menyarankan agar pengelola produksi tahu kuning membeli kayu bakar dengan harga yang Rp. 75.000 per kibik.

Biaya-biaya yang diperlukan setelah adanya perubahan dari alternatif diatas adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.10**  
**Biaya Bahan Baku Tahu Kuning Spesial**  
**UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018**  
**Setelah menerapkan Rekayasa Nilai**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kedelai (Kg)	560	174.720	Rp. 8.000	Rp. 1.397.760.000
2.	Kunyit (Kg)	150	46.800	Rp. 3.000	Rp. 140.400.000
3.	Cuka (ml)	220	68.640	Rp. 2.500	Rp. 171.600.000
4.	Plastik Press		156	Rp. 11.500	Rp. 1.794.000
Total					Rp. 1.711.554.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

**Tabel 4.11**  
**Biaya Bahan Baku Tahu Kuning Biasa UKM GTT Kediri Tahun 2018**  
**Setelah menerapkan Rekayasa Nilai**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kedelai (Kg)	450	140.400	Rp. 5.500	Rp. 772.200.00
2.	Kunyit (Kg)	110	34.320	Rp. 3.000	Rp. 102.960.000
3.	Cuka (ml)	150	46.800	Rp. 2.500	Rp. 117.000.000
4.	Plastik Press		105	Rp. 11.500	Rp. 1.207.500
Total					Rp. 993.367.500

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

**Tabel 4.12**  
**Biaya Bahan Baku Tahu Kuning Mini**  
**UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018**  
**Setelah menerapkan Rekayasa Nilai**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Kedelai (Kg)	250	78.000	Rp. 8.000	Rp. 624.000.000
2.	Kunyit (Kg)	80	24.960	Rp. 3.000	Rp. 74.880.000
3.	Cuka (ml)	88	27.456	Rp. 2.500	Rp. 68.640.000
4.	Plastik Press		120	Rp. 11.500	Rp. 1.380.000
Total					Rp. 768.900.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

**Tabel 4.13**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung UKM GTT Kediri Tahun 2018**  
**Setelah menerapkan Rekayasa Nilai**

No	Bagian	Hari Kerja	Jumlah Pekerja	Upah Pekerja	Total
1.	Penggilingan	312	8	Rp. 50.000	Rp. 124.800.000
2.	Memasak	312	8	Rp. 50.000	Rp. 124.800.000
3.	Penyaring	312	5	Rp. 50.000	Rp. 78.000.000
4.	Percetakan	312	5	Rp. 50.000	Rp. 78.000.000
5.	Pengemas	312	4	Rp. 50.000	Rp. 62.400.000
Total			30		Rp. 468.000.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

**Tabel 4.14**  
**Biaya Bahan Baku Tidak Langsung UKM (GTT) Kediri Tahun 2018**  
**Setelah menerapkan Rekayasa Nilai**

No	Keterangan	Kebutuhan Perhari	Kebutuhan Pertahun	Harga Satuan	Jumlah
1.	Listrik, air dan Telfon				Rp. 19.500.000
2.	Kayu Bakar	2 Kibik	624 Kibik	Rp. 32.000	Rp. 19.968.000
<b>Total</b>					Rp. 39.468.000

Sumber: UKM GTT Kediri (Diolah)

Setelah melakukan rekayasa nilai atau *Value Engineering* pada biaya bahan baku tidak langsung, maka terjadi perubahan biaya produksi pada UKM Gudange Tahu Takwa Kediri Tahun 2018 pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.15**  
**Biaya Produksi setelah Rekayasa Nilai UKM Gudange Tahu Takwa Kediri**  
**Tahun 2018**

Jenis Produk	BBB	BTKL	BOP	Total Biaya Produksi
Tahu Kuning Spesial	Rp 1.711.554.000	Rp 468.000.000	Rp 39.468.000	Rp 2.219.022.000
Tahu Kuning Biasa	Rp 993.367.500	Rp 468.000.000	Rp 39.468.000	Rp 1.500.835.500
Tahu Kuning Mini	Rp. 768.900.000	Rp 468.000.000	Rp 39.468.000	Rp 1.276.368.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Sesuai dengan uraian biaya produksi setelah dilakukan rekayasa nilai pada tabel 4.15 diatas, maka ukm gudange tahu takwa kediri untuk jenis produk tahu kuning spesial biaya produksi sebesar Rp. 2.219.022.000, untuk jenis produk tahu kuning biasa sebesar Rp.

1.500.835.500 dan untuk produk jenis tahu kuning mini sebesar Rp. 1.276.368.000.

### 3. Perbandingan Pengendalian Biaya Produksi antara Metode yang digunakan UKM Gudange Tahu Takwa Kediri dengan Metode Target Costing Tahun 2018

Setelah melakukan perhitungan *Target Costing*, maka selanjutnya dilakukan perbandingan pengendalian biaya produksi antara metode yang digunakan ukm gudange tahu takwa kediri dengan penerapan metode *target costing*. Berikut detail perubahannya:

**Tabel 4.16**  
Perbandingan Pengendalian Biaya Produksi UKM GTT dan Pengendalian Biaya Produksi Alternatif Tahun 2018

Jenis Produk	Target Biaya	Biaya Produksi UKM GTT	Biaya Produksi Alternatif	Selisih Perubahan Total Biaya
Tahu Kuning Spesial	Rp 2.340.000.000	Rp 2.372.214.000	Rp 2.219.022.000	Rp 153.192.000
Tahu Kuning Biasa	Rp. 1.572.480.000	Rp 1.610.347.500	Rp 1.500.835.500	Rp 109.512.000
Tahu Kuning Mini	Rp 1.310.400.000	Rp 1.347.192.000	Rp 1.276.368.000	Rp 70.824.000

Sumber: Data UKM GTT Kediri (diolah)

Pada tabel 4.16, produk tahu kuning kemasan spesial, selisih biaya produksinya adalah sebesar Rp. 153.192.000. pada produk tahu kuning kemasan biasa, selisih biaya produksinya adalah Rp. 109.512.000 dan pada produk tahu kuning kemasan mini , selisih biaya produksinya sebesar Rp. 70.824.000.

Dalam upaya menekan biaya dan pengendalian biaya yang dikeluarkan dengan menggunakan tahapan rekayasa nilai (*Value Engineering*) yang dilakukan oleh tahap perancangan produk yaitu dengan cara mendesain ulang kemasan produk dan mengurangi pemborosan-pemborosan yang terjadi supaya biaya yang dikeluarkan lebih efisien. Hasil dari perbandingan biaya yang dikeluarkan perusahaan dengan menurut penulis menggunakan *target costing* dapatlah dikatakan bahwa dengan penerapan *target costing* lebih efisien biayanya jika dibandingkan dengan yang perusahaan terapkan.